



Geduldig ontdoet Gislaine de ansjovis van hun graat. Foto: mw

zonder perspectief. Hun werk kreeg het etiket "wild" (fauve). De kunststroming het fauvisme was geboren. In hun voetspoor kwamen nog Picasso en Signac. Wie er alles over wil weten, boekt een fijne tour door de stad in het huis van het fauvisme. Vraag naar Cleo. Zij spreekt Nederlands. Naar een origineel werk van Matisse is het vergeefs zoeken. Een gemis in Collioure. Dat vergeet u snel tijdens de levendige rondgang over de geschiedenis van het dorp en over de vuurtoren die nu de klokkentoren is van de Eglise Notre-Dame-des-Angeles, over het robuuste kasteel dat ooit het zomerpaleis was van de koningin van Mallorca, en waar nu de paracommando's trainen. De gesperde bonken die 's avonds bewapend en in camouflagekostuum door de straten marcheren behoren niet tot de folklore, zoals veel toeristen denken. Het is harde realiteit voor de militairen.

Ansjoovishoofdstad

Bezoekers komen naar Collioure om te genieten van de "storm van intense kleuren" zoals Matisse het beschreef. Al van in de vroege ochtend laat de felle zon het oker van de bergflanken oplichten, de ultramarijn blauwe zee, de gevulde in rood en geel en de vrolijk gekleurde vissersbootjes. Spring tijdens een bezoek zeker binnen in het atelier van Huis Roque, nog een van de twee resterende ansjovisbereiders. Ooit waren er dertig fabriekjes in het dorp, toen er nog volop ansjovis



Op de site van Pauillies blijven nog sporen van de vroegere dynamietfabriek bewaard. Foto: mw

werd gevangen. Bij Roque werken ze nog zoals vroeger. De verse visjes - die nu worden aangevoerd uit Argentinië en Marokko - rijpen er

iets anders dan die zoute reepjes die op de pizza liggen", lacht Vincent, een neef uit de ansjovisfamilie Roque.

Elk jaar zijn de kersen van Céret als eerste rijp in de Franse republiek, en de traditie wil dat die kist dan naar de president gaat

drie maanden in tonnen met zout. Daarna gaat elk gepelkeld visje door de handen van *filetouse* Gislaine. Ze haalt het graatje eruit en legt de kleine filets een voor een, dakpansgewijs op een vloeiwater om uit te lekken. Pas daarna worden ze - ook met de hand - in potjes geschild. U kan er gratis proeven van de verschillende bereidingen: op olie, op azijn of op zout. "Dan weet je hoe ansjovis moet smaken. Dat is

Collioure geldt in de culinaire wereld als de hoofdstad van de ansjovis. Het smaakvolle visje is een erkend streekproduct. Vergeet niet om ze op restaurant te bestellen.

Creatief met kersen

De streek ademt een groot respect uit voor de natuur, de traditie en het klimaat. Artisanale bereidingen en biologisch werken gaan haar



In het huis van beeldhouwer Maillol bleef zijn keuken onaangetast. Foto: jp dabbla

hand in hand. In een van de laatste Franse dorpjes voor de Spaanse grens, in Céret, verkoopt biohoeve Le Mas Py hoogwaardige bioproducten. De voormalige boekhouder uit de farmaceutische industrie Brigitte en haar man Erwin Stadelmann - een econoom - hebben hun leven omge-

gooid voor de natuur. Op een domein van 100 hectare oogsten ze wat de natuur hen brengt, zoals de beroemde kersen van Céret. Elk jaar opnieuw zijn die als eerste rijp in de Franse republiek en de traditie wil dat die kist dan naar de president gaat. Opdat niets uit de natuur verloren zou gaan, zoekt Bri-



In zijn tuin rust Aristide Maillol in een grafombe onder een van zijn eerste grote beelden, *La nuit*. Foto: Ségrisse

gitte constant voor alles creatieve oplossingen. "Onze kersen oogst was te groot en om te vermijden dat onze kersen zouden worden weggegooid, laten we ze nu drogen. Ze worden eerst handmatig ontpit en daarna in een speciale oven gedroogd, 12 tot 24 uren." De gedroogde kersen levert Brigitte aan restaurants voor bij de kaas, aan chocolatiers en een bekende patissier uit Collioure. Ook de gedroogde kersensteeltjes verkoopt Brigitte. "Voor een kruidenthee die de natuurlijke vochtvoeder van het lichaam bevordert." Fransen en toeristen komen van ver voor de biohoeve waar ook bekende olijfolie en hoogwaardige Iberico ham te koop is. Om tot bij de hoevevinkel en andere verdoken parletjes te raken, kronkelen de wegen over de flanken met wijngaarden. De ruige heuvels met wijnranken zijn doorspekt met stapelmuurtjes van leisteen, tegen de erosie. De leisteen geeft ook een ziltige toon in de Rousillonwijnen. Naast de droge wijntjes drinken ze in Collioure en Banyuls ook graag een zoete variant, zelfs als aperitief.

Nobele wijnazijn

Dat de beste dingen vaak verschoold liggen, blijkt opnieuw tijdens de rit naar La Guinelle, producent van

kwaliteitsvolle wijnazijn. "Er is veel wijnazijn die niet lekker is, te zuur, omdat de wijnboeren er geen tijd in staken en omdat ze er brol voor gebruikten. Voor lekkere wijnazijn moet je vertrekken van de beste biologische wijn, eentje met veel karakter", begint Edgard Lefort, die in de wijnbusiness werkt. Hij en zijn vrouw Nathalie begonnen bij wijze van experiment een nobele wijnazijn te creëren. Ze kochten wijnvaten, goede wijn, en ze lieten de natuur haar werk doen, in openlucht. "Onze vaten staan het hele jaar buiten. Dat is uniek. Door toeval, door de tijd en door problemen zijn we tot een goed proces gekomen. Met zuurstof, alcohol en warmte kan de natuurlijke bacterie de wijn omzetten in azijn. In onze vaten heeft zich een bacterie ontwikkeld die bijzonder goed en snel werkt. Universiteiten hebben die bacterie al helemaal ontleed, maar er is geen wetenschappelijke verklaring. Soms kun je de natuur niet begrijpen." Na tien jaar experimenteren kunnen Edgard en Nathalie van hun wijnazijn leven. De flesjes staan in de keuken van gereconstrueerde koks uit Parijs, onder wie Yves Camdeborde. En u heeft geluk. De artisanale wijnazijn is ook in ons land te koop. Maar dat neemt niet weg dat de streek het ontdekken waard blijft.

Praktisch

- **Bereikbaarheid** Collioure ligt op ongeveer 1.200 km van Brussel. Reken met de auto op 11,5 uur rijtijd. Er rijden, met een overstap in Parijs, hogesnelheidstreinen en een nachttrein naar Perpignan. Ryanair heeft rechtstreekse vluchten naar Carcassonne.
- **Lekkere adressjes**
 - Restaurant La Marine, Quai de l'Amirauté in Collioure. Eenvoudig visrestaurantje zonder chichi voor streekgerechten en heerlijke plateau oesters. Menu van 21 tot 35 euro.
 - Restaurant Le Jardin de Collioure, Route de Port-Vendres in Collioure. Gezellig tafelen met vriendelijke bediening. Heerlijke gerechten en goede streekwijnen. Menu van 25 tot 45 euro.
 - Restaurant La Tramontane, Quai Pierre Forgas in Port-Vendres. Goed gevulde borden met kwaliteitsvolle streekgerechten. Combinatie ham en ansjovis is verrassend lekker. Overvloedig dessertbord. Menu van 18 tot 32 euro.
 - **Meer info** www.tourisme-pyrenees-orientales.com



VAKANTIELECTUUR
Reporter Jo De Ruyck reist om te lezen en deelt zijn favorieten



De nylons van de broeder van Liefde

Onze reporter Jo De Ruyck reist deze zomer door Europa en laat zich inspireren door boeken en zijn eigen vakantieherinneringen. **Vandaag: Duitsland.** De grote schoolreis op het einde van de middelbare school wijst vaak richting Rome, Londen of Parijs, maar Sint-Paulus in Gent stuurde elk jaar een bus vol onstuimige 17-jarigen naar Berlijn. Dat had alles te maken met de leraar Duits en Engels die goede contacten had aan de overkant. De man was een broeder, maar we bedoelen niet die overkant. Wel Oost-Berlijn.

De gids was een kwaai tante, stijl Helga, wolvin van de SS

We schrijven februari 1976 en de Koude Oorlog ging stilaan de fase van de détente in. Toch was er op dat moment geen mens die geloofde dat nog geen 15 jaar later Oost- en West-Duitsland opnieuw één zouden zijn. Dus staken wij de grens over bij Checkpoint Charlie, schoven Vopo's spiegels over de bus om te controleren op verstekelingen en stapte een Oost-Duitse gids aan boord. Een kwaai tante, stijl Helga, wolvin van de SS. Tenminste, zolang de grenswachters meekeken. De vrouw ontdeed helemaal toen de broeder - die er tenslotte een

daar de zonsopgang te zien en uiteindelijk in Sicilië uitkomen. Daar pikken ze trouwens een vluchteling op, waarmede *Wedervaring* een actuele insteek krijgt. En Kirchoff schrijft met zijn voor humor. On-Duits? Dat heeft u gezegd, niet wij.

Dolores Thijs, *Retour Berlin Ostbahnhof*, Marmet, 320 blz. Bodo Kirchoff, *Wedervaring*, Lehowski, 174 blz.

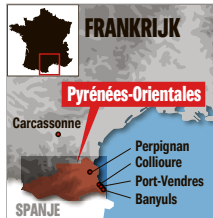


Lees ook...

- Liefhebber van satire? Dan kunt u niet heen om **Daar is hij weer** (De Bezige Bij) van Timur Vermes. Hitler belandt in onze tijd en probeert de draad weer op te pikken via het internet en de media.
- Aanstormend literair talent Dörte Hansen schrijft in haar tweede roman, **Middaguur** (Harper Collins), over een afgelegen dorp dat de vooruitgang niet buiten kan houden en daardoor ten onder dreigt te gaan.
- Cees Nooteboom was in 1989 toevallig in Berlijn toen de Muur viel. Wat hij in die verwarrende dagen maakte, scheef hij neer in notities: **Berlijn 1989-2009** (De Bezige Bij).
- De titel zegt het zelf, **Duitsland in het kort** (Balans) is een beknopte geschiedenis van een verzuigd zowel als bewonderd land. Een historische schets vol heldere inzichten van... een Britse romancier, James Haves.

Pyrénées-Orientales

Magie in een vergeten hoekje



Een Zuid-Frans hoekje dat wel eens wordt vergeten doordat we ons nestelen in de Provence of haast maken naar Spanje. Dat is de voet van de oostelijke Pyreneeën, aan de Middellandse Zee. De magie van Collioure en de rotskust van de Côte Vermeille lokken al sinds begin

vorige eeuw kunstenaars. Maar ook zonder enige affiniteit met kunst begeistert de streek. In het spectaculaire licht – u moet het gezien hebben – is het heerlijk sporten, kuieren, luieren op een strandje en genieten van streekwijnen met ansjovis.

Marij Wyers

Voor rust en natuur rijdt u naar de oude dynamietfabriek van Paulilles tussen de dorpjes Banyuls en Port-Vendres. U leest het goed.

Aan de vroegere fabriek van de gevaarlijke springstof is het nu heerlijk toevoeging. Het was in 1870 de eerste dynamietfabriek die Nobel in Frankrijk opende. De fabriek ging dicht in 1984 en zoveel jaren later is het er volkomen veilig op de aangelegde wandelpaden. Het explosieve domein is omgevormd tot 32 hectare natuur, met informatieborden die vertellen welk gevaarlijk en goedbetaald werk er werd verricht door 400 mannen en vrouwen.

Er stonden zelfs scholen voor de kinderen omdat alle gezinnen in de schaduw van de fabriek werden gehuisvest. De fundamenten van de explosievenwerkplaatsen staan er nog. Gids Mathieu Nivet vertelt over



Bezoekers komen naar Collioure om te genieten van de "storm van intense kleuren" zoals Matisse het beschreef. Foto: mw



De wijnazijn van La Guinelle rijpt langzaam in openlucht. Foto: mw

de bizarre maandagziekte die werknemers trof: hoofdpijn tot zelfs hartfalen. "Het mysterie werd uiteindelijk ontrafeld: door de blootstelling aan nitroglycerine ontwikkelden werknemers een tolerantie voor de vaatver-

wijgende effecten van de stof. In het weekend verlopen ze die tolerantie en op maandag werden ze geconfronteerd met een nieuwe drastische verwijding van bloedvaten. Soms met de dood tot gevolg."

Nu is de springstofsituatie in al zijn pracht teruggegeven aan mens en dier. Vossen, everzwijnen en wilde katten komen er 's nachts aan de fontein drinken. De foto's van de wildcamera bewijzen het. Bezoekers kunnen ook naar

over de man die zich amper liet interviewen. De zwart-witdocumentaire werd een jaar voor zijn dood, in het oorlogsjaar 1943, gedraaid. In zijn tuin rust de kunstenaar in een grafombe onder een van zijn eerste grote beelden, *La nuit*. Eenzelfde beeld is te zien in het Middelheimmuseum in Antwerpen.

over de man die zich amper liet interviewen. De zwart-witdocumentaire werd een jaar voor zijn dood, in het oorlogsjaar 1943, gedraaid. In zijn tuin rust de kunstenaar in een grafombe onder een van zijn eerste grote beelden, *La nuit*. Eenzelfde beeld is te zien in het Middelheimmuseum in Antwerpen.

Vrouwelijk naakt

Nog meer afgelegen en nog verder in het groen in Banyuls-sur-Mer ligt het huis van beeldend kunstenaar Aristide Maillol (1861-1944). In zijn atelier staan vrouwelijke naakten met de kenmerkende ronde vormen. Soms gaf Maillol zijn modellen bewust wat extra volume om tot een harmonieuze sculptuur te komen, meestal gepolijst brons. Zijn beelden toelen ook de pleinen in de nabijgelegen stad Perpignan. Het kleine museum is vooral bijzonder omdat u de locatie kunt zien waar hij teruggetrokken werkte en leefde, met keuken en woonkamer nog intact. Bekijk zeker het filmpje

over de man die zich amper liet interviewen. De zwart-witdocumentaire werd een jaar voor zijn dood, in het oorlogsjaar 1943, gedraaid. In zijn tuin rust de kunstenaar in een grafombe onder een van zijn eerste grote beelden, *La nuit*. Eenzelfde beeld is te zien in het Middelheimmuseum in Antwerpen.

Naast de droge wijntjes drinken ze in Collioure en Banyuls ook graag een zoete variant, zelfs als aperitief

Clotilde, een van de twee vrouwen die de kunstenaar in de tapijtweverij in zijn huis tewerkstelde, stond model voor dit beeld. Maillol ontwierp een tijdlang wandtapijten en is later met Clotilde getrouwd. De museumbezoeker verzorgt nu haar toilet. "Door de uitwerps-

len van vogels moeten we het beeld wekelijks wassen en afdrogen, voor het behoud van de groene patina", verduidelijkt hij met de tuinslang in de hand. De wieg van de moderne schilderkunst staat dan weer in het voormalige vissersdorpje Collioure. Het was Henri Matisse die er in de zomer van 1905 betoverd

raakte door het bijzondere licht. "Kom!" stuurde hij naar schildersvriend André Derain. Onder een "vuurwerk van licht" ontwikkelden de twee in Collioure een nieuwe schilderijstijl. Zoals kinderen verfdren ze in pure kleuren punten en strepen op een doek.